

STARTERS

Sashimi de atún GF

\$11

Lonchas de atún fresco aderezadas con una espectacular salsa de maracuyá y soja servidas con guacamole

Sopa de tomate GF | V

\$8

Servida con picatostes

Carpaccio de carne

\$13

Solomillo cortado fino, rúcula, queso parmesano, aderezo balsámico y tostadas

Ceviche GF

\$14

Delicioso ceviche de pescado al estilo peruano con chips de plátano, camote y maíz

Ceviche Mixto GF

\$15

Mezcla estilo peruano de pulpo, camarón y pescado con chips de plátano, camote y maíz

Calamares fritos GI

\$12

Calamares fritos salados con un toque de lima servidos con salsa mediterránea

Chips & guacamole GF | V

\$12

Receta especial de guacamole casero servido con crujientes tortillas de maíz

Camarones crujientes

\$19

Camarones al panko con salsa de maracuyá oriental

Envoltini de berenjena

\$11

Finos cortes de berenjena enrollados sobre queso ricotta bañados en salsa de tomate con queso gratinado

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre el valor agregado.

¿Qué es el impuesto de ventas del 13%? El impuesto de ventas del 13% es un impuesto agregado a todo lo que se consume en Costa Rica. A partir del 1 de julio de 2019, este impuesto se aplica a todos los bienes y servicios y es un estándar de impuestos en este país. Se agrega al monto final de su factura y se detalla claramente en la factura de su comida.

¿Qué es el impuesto de servicio del 10%? En Costa Rica, la ley establece que para todos los alimentos y bebidas, hay un impuesto de servicio estándar del 10% que se factura y recauda, y este impuesto de servicio se divide entre el personal del restaurante, incluidos los camareros, los cocineros y todos los demás. Este es un "consejo" garantizado para todos ellos, pero lo alentamos a que agregue consejos adicionales como mejor le parezca para un excelente servicio brindado por nuestro equipo. Este impuesto se agrega al monto final de su factura y se detalla por separado del 13% del impuesto a las ventas.

GI: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio

PAPAS FRITAS

Crujientes y sabrosas \$7

BRUSCHETTAS

Aguacate Caprese GI | V \$12

Tostadas de pan casero recién hecho cubierta con mozzarella fresca, aguacate y tomates cherry, rociada con vinagre balsámico

Funghi V \$12

Tostada de pan casero con champiñones, queso parmesano y rúcula fresca

ENSALADAS

ELIJA SU PROTEÍNA:

Pescado \$13 Atún \$13 Pulpo \$11

Camarones \$11 Pollo \$9

Pulpo mediterráneo GI | GF \$20

Mezcla de lechuga y rúcula, frijoles blancos, aceitunas Kalamata, cebolla, tomate, aguacate y pulpo crujiente servido con aderezo de cítricos

Kale superfood GF | V \$17

Aguacate, arándanos, garbanzos, col rizada, almendras, quinoa y queso ricotta, servido con aderezo de miel y mostaza dijon

Quinoa espinaca GF | V \$11

Ensalada energética. Pepino, tomate, pasas, espinacas y quinoa con aderezo de cítricos

Griega GF | V \$15

Mezcla de verduras, pimiento rojo, calabacín, tomates cherry, cebolla, aceitunas, queso ricotta, queso de cabra servido con una vinagreta clásica

Caesar GF | V \$11

Lechuga, picatostes, queso parmesano, tocino y jugosa pechuga de pollo con aderezo tradicional César

Aguacate y rúcula GF | V \$15

Rúcula, aguacate, cebolla, nueces, arándanos, queso ricotta servido con una vinagreta de balsámico y miel

Ensalada Nicoise con atún y quinoa \$20

Mezcla de lechugas, papas mini y huevo duro

Taboule de camarones y quinoa

Mezcla de quinoa con verduras y aderezo de grosella espinosa, servida con pan de pita casero

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre las ventas.

GI: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio

CARNE

Risotto de lomo GI | GF \$33

Solomillo premium con salsa de champiñones y risotto de calabacín

Solomillo de pimiento verde GF \$33

Solomillo premium con salsa de pimiento verde servido con puré de zanahoria y avellana y vegetales verdes

Solomillo de gorgonzola GF \$28

Solomillo premium con salsa gorgonzola, patatas salteadas y verduras

NY Steak GF \$28

Servido con papa horneada y crema agria, boniato a la parrilla y salsa chimichurri

Surf & Turf GF \$33

Solomillo y shirmp a la plancha con salsa de vino tinto y reducción de nata con estragón, acompañado de ñoquis crujientes.

POLLO \$17

Pollo cremoso al limón GI | GF

Pechuga de pollo jugosa servida con una deliciosa crema reducida de cítricos, patatas salteadas y verduras

Pollo a la parrilla con hierbas Gf

Sabrosa pechuga de pollo a la parrilla servida con ensalada verde, queso mozzarella fresco y papas salteadas, cubierta con mantequilla de limón

MARISCOS

Pesca del día GF \$28

Salsa italiana. Deliciosa salsa italiana con hierbas frescas y tomates cherry, servida con puré de berenjena y vegetales verdes

Pulpo a la parrilla GI | GF \$33

Salsa de cítricos, deliciosa ensalada fresca con aderezo de arándanos y verduras asadas

Atún braseado GF \$28

Filete de atún fresco, servido con salsa cítrica, croquetas de arroz con hierbas y tomates cherry salteados

Atún costra de sésamo GF \$28

Atún costra de sésamo con salsa de soja, jengibre y lima

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre las ventas.

GI: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio

PASTAS

ELIJA SU PROTEÍNA:

Pescado \$13 Atún \$13 Pulpo \$11 Camarones
\$11 Pollo \$9

Ofrecemos opción sin gluten

Ricotta de espinacas V

\$14

Salsa cremosa para pasta con queso ricotta y espinacas servida con pan casero

Pomodoro V

\$15

Albahaca fresca, tomates y queso bocconcini servidos con pan casero

Frutti di mare

\$22

Mejillones, camarones y pulpo cocinado en salsa a escoger (vino blanco o pomodoro) servido con pan de la casa

Vegetal V

\$12

Cebollas, calabacín, pimiento rojo, champiñones, tomates cherry, espinacas y albahaca salteados en aceite virgen extra servidos con pan casero

Camarones Alfredo GI

\$22

Pasta cubierta con salsa Alfredo, camarones y albahaca fresca, servida con pan casero

Ñoquis pomodoro V

\$15

Ñoquis de patata caseros con salsa pomodoro fresca y mozzarella servidos con pan casero

Ñoquis al pesto GF | V

\$12

Ñoquis de patata caseros con salsa cremosa de pesto servidos con pan casero

Ñoquis de cuatro quesos

\$14

Ñoquis de patata caseros con mozzarella, Grana Padano, gorgonzola y salsa de queso ricotta, servidos con pan casero

HAMBURGUESAS

Servido con papas doradas o ensalada verde

Chorizo de ternera SPICY

\$14

Carne de res y chorizo premium con mayonesa especial de siracha, aguacate y jalapeños

\$17

Iguana GI

Ternera premium, rúcula, queso provolone y papas fritas, con salsa Bearnaise

\$13

Quinoa crujiente V

Quinoa y frijoles, queso cheddar y cebolla caramelizada

Hamburguesa con tocino y miel

\$17

Ternera premium, tocino, cebollas caramelizadas, rúcula y queso de cabra

Hamburguesa con queso

\$15

Ternera premium, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar y tocino

MENÚ NIÑOS

Pasta

\$9

Con mantequilla, salsa de tomate o pesto

Papas fritas

\$7

Nuggets de pollo

\$9

Y papas fritas

Pechuga de pollo a la plancha, filete de pescado o solomillo

\$11

Con puré de patatas y verduras

Sopa de vegetales

\$7

Panini de queso

\$8

Con papas fritas

Waffles

\$8

Con fresas y crema batida

Pancakes o banana pancakes

\$8

Con fresas

Tazón de verduras

\$7

Mini pizza margarita

\$8

Los precios no incluyen el 10% de servicio y el 13% de impuestos sobre las ventas.

GI: especialidad | GF: sin gluten | V: vegetariano | P: picante medio

PLATOS PRINCIPALES / NIÑOS